

<<休闲食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<休闲食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122014603

10位ISBN编号：7122014606

出版时间：2008-1

出版时间：7-122

作者：路建峰 编

页数：255

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<休闲食品加工技术>>

内容概要

《休闲食品加工技术》是《中等职业学校食品类专业“十一五”规划教材》中的一个分册。书中重点介绍了我国常见休闲食品的生产技术及相关的理论知识。

主要内容包括谷物类休闲食品、坚果类休闲食品、糖类休闲食品、果蔬类休闲食品、肉类休闲食品和其他类休闲食品。

在编写过程中，本着实用和“新”的原则，尽量收集一些市场上流行的、大众喜爱的品种以及采用新的生产工艺和生产设备生产的产品。

因此，《休闲食品加工技术》内容新颖，理论联系实际。

《休闲食品加工技术》不仅可以作为中等职业学校食品类专业学生的基础教材，也可供食品科学与工程及相近专业的师生及从事农产品生产与加工的科技人员、管理人员的参考用书。

<<休闲食品加工技术>>

书籍目录

第一章 休闲食品加工概述第一节 休闲食品的分类一、休闲食品的特点二、休闲食品的分类和范围第二节 休闲食品加工概述一、油炸加工二、糖液的配制三、果脯、蜜饯加工四、软糖及羹类加工五、脱水干燥第三节 食品卫生一、食品卫生的重要性二、食品卫生的基本要求三、防止食品污染第四节 休闲食品主要原、辅料一、主要原料二、辅助原料第五节 常用食品添加剂一、着色剂二、香精香料三、防腐剂四、膨松剂五、酸味调节剂六、漂白剂七、食品强化剂八、稳定剂和凝固剂九、甜味剂复习题第二章 谷物类休闲食品一、锅巴二、咪巴三、香酥片四、油炸膨化米饼五、玉金酥六、高钙富硒米果七、小米薄酥脆八、小馒头九、乐口酥的生产十、蒜力酥十一、麦粒素十二、营养麦圈、虾球等膨化休闲食品附录 食品膨化理论及螺杆挤压机工作原理复习题第三章 坚果类休闲食品第一节 瓜子类休闲食品一、瓜子原料二、瓜子的基本加工方法三、瓜子加工实例第二节 花生类休闲食品一、鱼皮花生二、蜂蜜花生三、多味花生米四、花生酥(潮式)五、花生粘六、香酥果系列七、琥珀花生八、甜酥花生九、奶油可可花生十、花生蘸十一、脆仁巧克力十二、绿衣花生十三、椒盐花生米十四、奶油花生片十五、五香花生米十六、奶油花生米第三节 蚕豆类休闲食品一、怪味蚕豆二、兰花豆第四节 核桃类休闲食品一、甜核桃仁.....第四章 糖类休闲食品第五章 果蔬类休闲食品第六章 肉类休闲食品第七章 其他类休闲食品参考文献

<<休闲食品加工技术>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>